

FRÜHSTÜCK

TÄGLICH

VON 9.00 BIS 16.00

Liebe Gäste,
wir legen Wert darauf, in unserer Küche auf Fertigprodukte zu verzichten und geben uns die größte Mühe für Euch allerlei Haus- und Handgemachtes zuzubereiten. Diese Art zu kochen braucht jedoch seine Zeit und so kann es vorkommen, dass ein Gericht länger dauert oder gerade nicht verfügbar ist. Wir bitten dann um Euer Verständnis und möchten Euch ermutigen etwas anderes aus unserer Karte zu probieren!

BAGEL MIT HAUSGEBEIZTEM LACHS

FRISCHKÄSE, SÜSSER SENF, RUCOLA, ROTE ZWIEBEL 5.40 €

BAGEL MIT SHERRY-MANDEL-HÄHNCHEN

FRISCHKÄSE, GETROCKNETE TOMATE, RUCOLA 5.40 €

HOTEL MAMA

UNGARISCHE SALAMI, GOUDA, GEKOCHTES EI, KONFITÜRE, OBST, BUTTER UND BROT 7.30 €

LA COLAZIONE

CURRY-LINSEN-AUFSTRICH, OLIVENTAPENADE, FEIGENKONFITÜRE, OBST, BUTTER UND BROT 6.50 €

HOTEL VUE SUR LA MER

DREIERLEI SORTEN FRANZÖSISCHER KÄSE, FEIGENKONFITÜRE, OBST, BUTTER UND BROT 9.20 €

HOTEL VISTA AL MAR

SPANISCHES OMELETTE MIT CHORIZO, TOMATEN UND KARTOFFELN, HONIGMELONE, SERRANO, MANCHEGO, BUTTER UND BROT 10.50 €

MONTREAL MOTEL

DREI PANCAKES, CRANBERRIES, GOLDEN SYRUP, BUTTER (AUCH VEGAN MIT SOJA-BANANEN-PANCAKES) 7.90 €

HOTEL OKZIDENT (VEGAN)

DREI SOJA-BANANEN-PANCAKES, FEIGEN-KONFITÜRE, HUMMUS, OLIVENCRÈME, OBST 7.90 €

HOTEL SJØBLIKK

HAUSGEBEIZTER LACHS, GUDBRANDSDALEN-KÄSE, GEKOCHTES EI, APFELMEERRETTICH, SÜSSER SENF, HONIGMELONE, BUTTER UND BROT 10.50 €

HOTEL SEAVIEW

ZWEI SPIEGELEIER AUF TOAST, BAKED BEANS, BACON, GRILLTOMATE, WÜRSTCHEN, WEDGES 10.50 €

HOTEL CALIFORNIA

ZWEI PANCAKES MIT SPIEGELEIERN, KROSSEM BACON, WÜRSTCHEN, GOLDEN SYRUP, APFELSPALTEN 10.50 €

SUNSEEBAR

ZWEI CROISSANTS, NUTELLA, KONFITÜRE, OBST, BUTTER 5.50 €

HOT PORRIDGE POT

HAFERFLOCKEN, MILCH, BANANE, HONIG, ZIMT, MANDELN (AUCH VEGAN MIT SOJAMILCH UND GOLDEN SYRUP) 6.00 €

HOTEL SEEBLICK FÜR ZWEI

ZWEI SOJA-FRÜCHTE-SHAKES, MANCHEGO, GOUDA, SERRANO, UNGARISCHE SALAMI, OLIVENTAPENADE, TOMATE-PARMESAN-AUFSTRICH, KONFITÜRE, NUTELLA, RÜHREI, BACON, WÜRSTCHEN, GRILLTOMATE, OBST, BUTTER, BROT, CROISSANTS (AUCH VEGETARISCH) 23.50 €

RÜHREI / SPIEGELEI

AUS DREI EIERN 4.50 €
MIT TOMATE / PAPRIKA / BAKED BEANS
JEWEILS + 0.90 €
MIT CHORIZO / BACON / FETA JEWEILS + 1.80 €

OBSTSALAT

MIT JOGHURT / SOJAJOGHURT UND HONIG 4.50 €

FRÜCHTEMÜSLI

MIT JOGHURT / SOJA-JOGHURT UND OBST 5.20 €
MIT MILCH / SOJAMILCH 4.20 €

CROISSANT 2.00 €

GEKOCHTES EI 1.50 €

BROTKORB 2.00 €

ZWEI STÜCK BUTTER 1.00 €

MAHLZEITEN

TÄGLICH

VON 9.00 BIS 16.00

— BURGER —

Wir verwenden ausschließlich frisches Rindfleisch, welches von Hand verarbeitet wird. Alle Burgersaucen werden von uns selbst hergestellt. Zu unseren Burgern servieren wir hausgemachte Wedges (nach Wahl) oder Salat mit Orangen-Lauch-Dressing gegen einen Aufpreis von 1.00 Euro.

CLASSIC ECONOMY

RINDFLEISCH, GEGRILLTE ZWIEBEL, TOMATE, SAURE GURKE, EISBERGSALAT, BURGERSAUCE, COLESLAW 9.50 €

CLASSIC CHEESE

RINDFLEISCH, CHEDDAR, GEGRILLTE ZWIEBEL, TOMATE, SAURE GURKE, EISBERGSALAT, BURGERSAUCE, COLESLAW 10.50 €

DELUXE

GROSSES BURGERBRÖTCHEN, 180G RINDFLEISCH, CHEDDAR, KNUSPRIGER BACON, GEGRILLTE ZWIEBEL, TOMATE, SAURE GURKE, EISBERGSALAT, BURGERSAUCE, COLESLAW 13.50 €

VEGGIE

GROSSES BURGERBRÖTCHEN, PANIERTER GOUDA, GEGRILLTE ZWIEBEL, TOMATE, SAURE GURKE, EISBERGSALAT, BURGERSAUCE, COLESLAW 12.00 €

CHICKEN

HÄHNCHENBRUSTFILET, ZITRONEN-CRÈME, TOMATE, FRISCHE GURKE, ROHE ZWIEBEL, COLESLAW 12.50 €

BILL, THE GOAT

RINDFLEISCH, ZIEGENKÄSE,
BACON, FEIGENSENF,
TOMATE, FRISCHE GURKE,
RUCOLA 13.00 €

FAT MEXICAN (VEGAN)

HAUSGEMACHTER BRATLING
AUS SCHWARZEN BOHNEN,
CHILI, ERDNÜSSEN, HAFER-
FLOCKEN UND KORIANDER,
MIT MOJO ROJO, FRISCHER
GURKE, AVOCADO,
RUCOLA, RADICCHIO 12.50 €

OPTIONAL

FÜR ALLE BURGER
EXTRA FLEISCH + 4.50 €
EXTRA BACON + 1.80 €
EXTRA CHEDDAR + 1.50 €

— SALATE —

VERSCHIEDENE BLATTSALATE

MIT ORANGEN-LAUCH-DRESSING,
GURKE, TOMATE, PAPRIKA,
SPROSSEN, KÜRBIS- UND SONNEN-
BLUMENKERNEN SOWIE ZWEI
SELBST GEWÄHLTEN ZUTATEN:

- SHERRY-MANDEL-HÄHNCHEN
- WARMER ZIEGENKÄSE
- ROSENKOHL SALAT
(CRANBERRIES, HASELNUSS,
ROSMARIN, THYMIAN)
- GEBACKENE ROTE BEETE
(THYMIAN, KORIANDERSAAT)
- HAUSGEMACHTES HUMMUS
(KICHERERBSEN, TAHIN)
- APFEL-LINSEN

MIT ZWEI ZUTATEN 8.50 €

— KLASSIKER —

MAKKARONI

TOMATENSOSSE,
KÄSE / JAGDWURST ... 8.00 / 8.50 €

ROSMARIN-**POLENTA-GNOCCHI**

PARMESAN-SAHNESOSSE,
GERÄUCHERTER TOFU,
RÖSTZWIEBELN, SALAT
MIT HAUSDRESSING 10.80 €

SHEPHERD'S PIE

LAMMHACK, ROTWEIN-
SCHMORGEMÜSE,
KARTOFFELPÜREE,
CHEDDAR 10.50 €

KRÄUTER-KÄSE-SPÄTZLE

HAUSGEMACHT, SALAT
MIT HAUSDRESSING 9.60 €

GEFÜLLTER WEIZENFLADEN

GRILLGEMÜSE, SPINAT,
CHEDDAR, CRÈME FRAÎCHE,
HAUSGEMACHTE TOMATEN-
SALSA UND GERÄUCHERTER
TOFU ODER HÄHNCHEN 10.80 €

**SCHWÄBISCHE
LINSEN MIT SPÄTZLE**

SCHWÄBISCHES NATIONAL-
GERICHT MIT WURST 9.60 €

HÄHNCHENLEBER

GESCHMORTE
ZWIEBELN MIT APFEL,
KARTOFFELPÜREE 8.90 €

FLAMMKUCHEN

CRÈME FRAÎCHE, SCHINKEN,
ZWIEBELN, KAPERN 6.50 €

BROTZEIT

MANCHEGO, SERRANO,
GETROCKNETE TOMATEN,
OLIVENTAPENADE, EIN
GEKOCHTES EI, BUTTER
UND BROT 10.50 €

KLEINIGKEITEN

TÄGLICH

VON 12.00 BIS 22.00

— FINGER FOOD —

DREI DIPS MIT BROT

OLIVENTAPENADE,
HUMMUS, CURRY-LINSEN-
AUFSTRICH 5.50 €

ALBONDIGAS

SPANISCHE HACKBÄLLCHEN,
TOMATENSALSA, BROT 5.80 €

FRITTIERTE POLENTAWÜRFEL

MIT ROSMARIN UND
PARMESAN 4.50 €

HUMMUS

KICHERERBSEN-DIP MIT
BROT (VEGAN) 4.50 €

TORTILLA-CHIPS

MIT HAUSGEMACHTEM
KÄSEDIP UND SALSA 6.90 €

FÜR ZWEI

MAMMOUTH- & KALAMATA-
OLIVEN, KAPERNÄPFEL,
GETROCKNETE TOMATEN,
FETA, BROT 8.90 €

— DESSERTS —

APPLE-CRUMBLE

MIT SOJA-VANILLEEIS 4.80 €

**BREAD 'N' BUTTER
PUDDING**

HAUSGEMACHTE
VANILLESOSSE 3.50 €

KUCHEN

NACH ANGEBOT 3.20 €

GETRÄNKE

— WASSER —

SELTERS CLASSIC 0.2 1.80 €
SELTERS CLASSIC 0.4 3.10 €
SELTERS CLASSIC 0.75 4.80 €
SELTERS MEDIUM 0.25 1.80 €

— SÄFTE —

APFEL / ORANGE

0.2 / 0.4 2.00 / 3.60 €

**APFEL TRÜB, BANANE, BIRNE,
ERDBEERE, GRAPEFRUIT,
KIRSCH, MARACUJA,
MANGO, ANANAS, QUITTE,
RHABARBER, SCHWARZE
JOHANNISBEERE**

0.2 / 0.4 2.50 / 4.30 €

TOMATENSFT

0.2 / 0.4 2.20 / 4.40 €

— LIMONADEN —

PEPSI COLA^{1,3,4} / **SEVEN UP**
SCHWEPES GINGER ALE³
SCHWEPES TONIC²

0.2 / 0.4 2.20 / 3.70 €

**SCHWEPES
BITTER LEMON**^{2,3}

0.2 2.60 €

AFRI^{1,3,4} / **AFRI WHITE**^{1,3,4,5}

BLUNA ORANGE 0.2 2.80 €

CLUB MATE^{1,3} 0.33 2.80 €

FENTIMANS

TRADITIONAL TONIC 0.2 3.80 €

FEVER -TREEGINGER BEER³ 0.2 3.80 €

INDIAN TONIC 0.2 3.80 €

MEDITERRANEAN

TONIC 0.2 3.80 €

THOMAS HENRYGINGER BEER³ 0.2 3.80 €**CRODINO³**

KRÄUTER-BITTERLIMONADE

0.1 2.80 €

LEMONAID^{BIO}

BIO-LIMETTENLIMONADE

0.33 3.80 €

— KAFFEE UND CO. —

Alle unsere Kaffeegetränke können auch entkoffeiniert und mit Sojamilch zubereitet werden.

TASSE KAFFEE 1.90 €

POTT KAFFEE 2.70 €

ESPRESSO 1.80 €

DOPPIO 2.60 €

ESPRESSO MACCHIATO ... 2.10 €

MILCHKAFFEE 2.70 €

LATTE MACCHIATO 3.40 €

CAPPUCCINO 2.40 €

TASSE KAKAO 2.50 €

POTT KAKAO 3.50 €

WEISSE SCHOKOLADE 3.50 €

KAKAO

MIT MARSHMALLOWS 3.80 €

HEISSE MILCH

MIT HONIG 2.80 €

OPTIONAL ZUM KAFFEE

HASELNUSS-SIRUP, MANDEL-

SIRUP, CARAMEL-SIRUP,

ZUCKER-SIRUP

JEWEILS + 0.60 €

— TEE —

ZITRONENFALTER

GRAPEFRUIT, ZITRONE 3.20 €

VIELKRÄUTER HAUSTEE

14 (!) KRÄUTER 3.20 €

TULSI

TULSIKRAUT,

INGWER, ORANGE,

ROTER PFEFFER 3.20 €

NANA MINZE

NORDAFRIKANISCHE

MINZE, KRÄFTIG 3.20 €

FRISCHE MINZE 3.50 €**ASSAM KEYHUNG**

KRÄFTIG, WÜRZIG 3.20 €

EARL GREY

SCHWARZER CEYLON,

BERGAMOTTÖL 3.20 €

CHINA SENCHA

GRÜNTEE, MILD,

DUFTIGES AROMA 3.20 €

CHAI

LOSER TEE AUS ZIMT,

KARDAMOM, INGWER,

NELKE 3.20 €

KAMILLENBLÜTE 3.20 €**FOCKEBERG POWER**

MATE, GUARANA,

GRÜNTEE 3.20 €

— HOT DRINKS —

HEISSE ZITRONE

MIT HONIG 3.20 €

HOT-GINGER-POT

FRISCHER INGWER,

INGWERSIRUP,

LIMETTENSAFT 4.20 €

HOLUNDERPUNSCH

GIN, HOLUNDERBLÜTEN-

SIRUP, ZITRONE,

ROSMARIN 5.80 €

GROG

MYERS'S RUM, HEISSES

WASSER, ZITRONE 5.00 €

— SHAKES UND CO. —

Die Milchshakes können auch als laktosefreie, vegane Variante mit Sojamilch zubereitet werden.

MILCHSHAKES³

MILCH, JOGHURT, SAHNE,

SIRUP UND WAHLWEISE

ERDBEEREN, BROMBEEREN

ODER BANANE 4.80 €

SMOOTHIE

ERDBEEREN, BANANE,

ORANGENSAFT 4.80 €

OREO COOKIE SHAKE³

OREO-KEKSE, MILCH,

SAHNE, VANILLESIRUP 5.80 €

EISSCHOKOLADE³

VANILLEEIS, KAKAO,

MILCH, SAHNE 5.80 €

EISKAFFEE³

DOPPELTER ESPRESSO,

VANILLEEIS, MILCH,

SAHNE, KARAMELLSIRUP 5.80 €

COCO SCHOKO

MILCH, SCHOKOSAUCE,

KOKOSSIRUP, SAHNE 5.20 €

TÖLPEL³

MARACUJASAFT, LIMEJUICE,

ZITRONE, GRENADINE 4.80 €

SEAVIEW LEMONADE

GINGER ALE, LIMETTE,

GURKE, ORANGE,

MINERALWASSER 4.50 €

— BIER —

UR-KROSTITZER

VOM FASS

0.3 / 0.5 2.90 / 3.90 €

ALSTER / DIESEL

0.3 / 0.5 2.90 / 3.90 €

SCHWARZBIER

0.5 3.90 €

GAFFEL KÖLSCH 0.33 2.90 €**BECK'S**

PILSNER / ALKOHOLFREI

0.33 2.90 €

BAYREUTHER

HELL, VOM FASS

0.3 / 0.5 2.90 / 3.90 €

AUGUSTINER

HELL 0.5 3.90 €

TEGERNSEER

HELL 0.5 3.90 €

MAISEL'S WEISSE

HEFEWEIZEN HELL,

VOM FASS 0.3 / 0.5 2.90 / 3.90 €

ALKOHOLFREI 0.5 3.90 €

MAISEL'S & FRIENDS

PALE ALE 0.33 3.90 €

ASPALL SUFFOLK**CYDER** 0.33 3.90 €

— APERITIFS UND SEKT —

APEROL SPRIZZ³

APEROL, SEKT, ORANGE,
SODA 5.80 €

HUGO

SEKT, HOLUNDERSIRUP,
MINZE, LIMETTE, SODA 5.80 €

CAMPARI SODA³

CAMPARI, SODA,
ORANGE 5.20 €

CRODINO³

KRÄUTER-BITTER-
LIMONADE 0.1 2.80 €

CRODINO SPRIZZ³

CRODINO, SEKT,
LIMETTE 5.80 €

ROTKÄPPCHEN SEKT

TROCKEN
0.1 / 0.75 4.00 / 23.50 €

CRÉMANT DE LOIRE

TROCKEN
0.1 / 0.75 5.00 / 29.50 €

CIDRE BRUT

TROCKEN
0.2 / 0.75 4.50 / 14.50 €

— VERMOUTH UND ANISÉES —

CARPANO

ANTICA FORMULA³ 5.80 €

DOLIN DRY 3.80 €

DOLIN BLANC 3.80 €

DOLIN ROUGE³ 3.80 €

NOILLY PRAT 3.80 €

RICARD 3.80 €

ANISSETTA MELETTI 3.80 €

ANISSETTA

MELETTI DRY 3.80 €

WEINE

— ROTWEIN —

HAUSWEIN –**MERLOT DELLE VENEZIE**

ITALIEN, TROCKEN
INTENSIVES RUBINROT, WEICH,
HARMONISCH, RUND
0.1 / 0.2 2.80 / 3.80 €
0.5 9.80 €

MEISER DORNFELDER

RHEINHESSEN – HALBTROCKEN
VOLLMUNDIG, REIFE ROTE
FRÜCHTE, SÜFFIG
0.1 / 0.2 3.20 / 5.20 €
0.5 12.20 €

ESPIGA VINHO TINTO

PORTUGAL – TROCKEN
AROMEN VON HIMBEERE UND
VANILLE, FEIN WÜRZIG
0.1 / 0.2 3.70 / 5.70 €
0.5 12.70 €

NERO D'AVOLA

SIZILIEN – TROCKEN
AROMEN VON NELKE
UND BEEREN
0.1 / 0.2 3.70 / 5.70 €
0.5 12.70 €

TACCO BAROCCO

NEGROAMARO
ITALIEN, APULIEN – TROCKEN
INTENSIVES RUBINROT MIT ROTEN
GRANATAPFEL REFLEXEN, DUFT
NACH PFLAUMEN UND ROTEN
BEEREN, ANGENEHME TANNINE,
IM BARRIQUE GEREIFT
0.1 / 0.2 4.40 / 6.40 €
0.5 13.40 €

CABERNET SAUVIGNON

KALIFORNIEN – TROCKEN
FRUCHTIG, KRÄFTIG,
MIT AROMEN VON BEEREN
UND PFLAUME
0.1 / 0.2 4.30 € / 6.30 €
0.5 13.30 €

VERANZA ROSSADO

SPANIEN – TROCKEN
AROMEN VON HIMBEEREN
UND KIRSCHEN
0.1 / 0.2 3.30 / 5.30 €
0.5 12.30 €

— WEISSWEIN —

WEISSWEINSCHORLE

MIT GRAUER BURGUNDER
0.2 3.80 €

HAUSWEIN –**GRAUER BURGUNDER**

PFALZ – TROCKEN
FRISCHER APFEL, RUND,
FRISCH UND SAFTIG
0.1 / 0.2 2.80 / 3.80 €
0.5 9.80 €

WALLHÄUSER RIESLING

NAHE – TROCKEN
FEINHERB, AROMEN VON
PFIRSICH UND APFEL
0.1 / 0.2 2.90 / 4.90 €
0.5 11.90 €

DR. KÖHLER GRAUBURGUNDER

PFALZ – TROCKEN
FRISCHE ZITRUS-NOTE,
DEUTLICHE SÄURE
0.1 / 0.2 4.20 / 6.20 €
0.5 15.90 €

FREYBURGER

WEISSBURGUNDER
SAALE UNSTRUT – TROCKEN
FEINDUFTIG, WEICH
0.1 / 0.2 3.80 / 5.90 €
0.5 12.80 €

ANTÓNIO LOPES VINHO VERDE

PORTUGAL – TROCKEN
PRICKELND, FRUCHTIG,
LEICHT
0.1 / 0.2 3.70 / 5.70 €
0.5 12.70 €

ADELSECK SILVANER

NAHE – HALBTROCKEN FRUCHT-
AROMA VON BANANEN IM BUKETT,
LEICHT UND BELEBEND AM
GAUMEN
0.1 / 0.2 3.20 / 5.20 €
0.5 12.20 €

**LONGDRINKS
UND
COCKTAILS****LONGDRINKS**

MIT 4 CL SPIRITUOSE 6.50 €

— WODKA —

APRIL RAIN

RUSSIAN STANDARD,
DOLIN DRY, ZITRONE 7.80 €

BLOODY MARY

RUSSIAN STANDARD,
TOMATENSAFT, LIMETTE,
SELLERIE 7.60 €

WHITE RUSSIAN

RUSSIAN STANDARD,
KAHLÚA, SAHNE 7.50 €

— GIN AND TONIC —

Unsere Gin and Tonics kommen mit Zitrone, Gurke oder Limette nach Wahl.

BEEFEATER

SCHWEPPE'S TONIC 6.50 €

BULLDOG**LONDON DRY**

SCHWEPPE'S TONIC 8.20 €

FERDINAND'S SAAR**FEVER TREE**

MEDITERANEAN TONIC 11.80 €

BOMBAY EAST

FEVER TREE INDIAN TONIC .. 9.80 €

BOTANIST**FENTIMANS**

TRADITIONAL TONIC 9.80 €

MONKEY 47**FENTIMANS TRADITIONAL**

TONIC, ORANGE 11.80 €

TANQUERAY NO. 10**FENTIMANS**

TRADITIONAL TONIC 11.80 €

— GIN —

20TH CENTURY**BEEFEATER GIN, CRÈME DE****CACAO, DOLIN BLANC,**

ZITRONE 7.80 €

AVIATION³**BEEFEATER GIN,****MARASCHINO, VEILCHEN-**

LIKÖR, ZITRONE 7.80 €

BLACK FOREST**MARTINI****MONKEY GIN, KIRSCH-**

WASSER, DOLIN DRY 10.80 €

MARTINEZ³**BEEFEATER GIN, DOLIN****ROUGE, MARASCHINO,**

ORANGE BITTER 7.80 €

GIN RICKEY³

GIN, LIMETTE, SODA 6.80 €

PIMM'S CUP NO. 1³**PIMM'S NO. 1, GINGER****ALE, GURKE, ORANGE,**

COCKTAILKIRSCH 6.50 €

— WHISKEY —

HORSE'S NECK³**MAKER'S MARK,****ANGOSTURA, GINGER**

BEER 8.20 €

BROWN DERBY³**MAKER'S MARK,****GRAPEFRUITSAFT,**

HONIGSIRUP 7.20 €

SAZERAC³**BULLEIT RYE WHISKEY,****ABSINTH, PEYCHAUD'S**

BITTERS, ZUCKERSIRUP 8.20 €

— RUM —

EL PRESIDENTE³**HAVANA CLUB, DOLIN****BLANC, TRIPLE SEC,**

GRENADINE 7.80 €

MARY PICKFORD³**HAVANA CLUB, ANANAS-****SAFT, MARASCHINO,**

GRENADINE 7.60 €

ROYAL BERMUDA**YACHT CLUB³****HAVANA CLUB, TRIPLE SEC,****VELVET FALERNUM,**

LIMETTE 7.80 €

DARK'N'STORMY**MYERS RUM, GINGER**

BEER, LIMETTE 7.80 €

— BRANDY —

HARVARD³**REMY MARTIN, DOLIN**

ROUGE, ORANGE BITTER 7.80 €

JACK ROSE³**CALVADOS,**

GRENADINE, ZITRONE 7.80 €

PISCO SOUR**PISCO, ZITRONENSAFT,**

ZUCKERSIRUP, EIWEISS 7.20 €

SPIRITUOSEN

Alle Unsere Spirituosen werden in 4 cl gereicht.

— LIKÖRE —

LEIPZIGER GREENHORN

PFEFFERMINZLIKÖR 3.50 €

CONNEWITZER

RHABARBER 3.50 €

AMARO MELETTI³ 4.20 €

BECHEROVKA³ 3.50 €

CHARTREUSE³

VERTE 55 % 5.50 €

CHARTREUSE³

JAUNE 40 % 5.50 €

DISARONNO³ 3.50 €

JÄGERMEISTER³ 3.50 €

TH. KRAMERS ECHTER

AROMATIQUE³ 3.50 €

GRAND MARNIER³ 4.80 €

LEIPZIGER ALLASCH 3.50 €

PIMM'S NO. 13 4.80 €

MELETTI SAMBUCA 4.20 €

SAINT GERMAIN³ 6.80 €

— WODKA —

BULLBASH

BIRKENBLÄTTCHEN 4.20 €

GRASOVKA 4.20 €

GREEN MARK RYE 4.20 €

RUSSIAN STANDARD 4.20 €

STOLICHNAYA 4.20 €

SIWUCHA 4.20 €

— KORN —

KLOSTERKORN**KLOSTERBRENNEREI TILKES,****WÖLTINGERODE / HARZ,**

FASSGELAGERT 38 % 4.20 €

LINIE AQUAVIT³

2 CL 3.80 €

— GIN —

BEEFEATER 47 % 4.20 €

BOMBAY EAST 42 % 5.90 €

BOTANIST

ISLAY GIN 46 % 5.90 €

BOTH'S

OLD TOM GIN 47 % 6.80 €

FERDINAND'S

SAAR 44 % 8.80 €

TANQUERAY

NO. 10 47.3 % 7.80 €

MONKEY 47 47 % 8.80 €

BULLDOG LONDON

DRY GIN 40 % 6.80 €

— WHISKEY —

POWERS	4.80 €
ARDBEG 10 YRS.	7.80 €
LAPHROAIG	6.20 €
GLENGOYNE	6.20 €
JACK DANIEL'S	5.80 €
MAKER'S MARK	5.80 €
BULLEIT RYE WHISKY	6.80 €

— TEQUILA —

EL JIMADOR	
TEQUILA BLANCO /	
REPOSADO	4.80 €

— BRÄNDE —

CALVADOS PÂPIDOUX	3.50 €
FISCHER & BUNGE	
OBSTLER	4.50 €
GRAPPA LE	
DIC OTTO LUNE ³	6.80 €
PISCO CONTROL	4.80 €
REMY MARTIN V.S.O.P.	5.80 €
VECCHIA ROMAGNA	
RISERVA ³	5.80 €

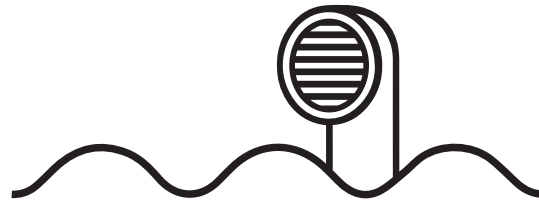
— RUM —

Wir führen wechselnde, weitere Rum-spezialitäten in unserer Bar, die beim Personal erfragt werden können.

MYERS'S RUM ³	3.80 €
BRUGAL ESPECIAL	
EXTRA DRY BLANCO	4.20 €
HAVANA CLUB 3 YRS.	4.20 €
HAVANA CLUB 7 YRS. ³	5.80 €
HAVANA CLUB	
AÑEJO ESPECIAL ³	4.80 €

*

Weitere Getränkeangebote, sowie Tagesgerichte sind auf der Tafel neben der Bar zu finden.



HOTEL SEEBLICK

MO RUHETAG
DI MI DO 9.00 – 1.30
FR SA 9.00 – OPEN END
SO 9.00 – 1.00

KÜCHE VON 9.00 BIS 22.00
DIENSTAGS KÜCHE BIS 16.00
SONNTAGS KÜCHE BIS 20.00

